

CHINESE ONE @ 6,300.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre - Steamed assorted dumplings - Deep-fried spring rolls - Cold stuffed pork leg - Deep-fried cashew nuts	ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง - ขนมจีบ - เปาะเปี๊ยะทอด - ขาหมูยัดไส้ - เม็ดมะม่วงหิมพานต์
Fish maw soup	กระเพาะปลาน้ำแดง
Steamed chicken in soya sauce Deep-fried crispy golden fish Deep-fried scallop salad	ไก่ซีอิ๊ว ปลาสวรรค์ทอด สลัดหอยเชลล์ทอด
Spicy mixed seafood salad Stir-fried five kinds of vegetables Deep-fried Chinese shrimp sausages	ยำรวมมิตร ผัดโหงวก้วย แฮกิ้นทอด
Dried fish maw salad Best roast duck and vegetables Braised abalone in brown sauce	ยำกระเพาะปลากรอบ เป็ดอบยอดผัก เป่าฮื้อได้ห้วนน้ำแดง
Steamed whole seabass in soya sauce Steamed whole seabass in spicy lime sauce Steamed whole seabass in plum sauce	ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว ปลากระพงนึ่งบ๊วย
Braised duck soup with preserved lemons Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs	เป็ดตุ๋นมะนาวดอง เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน เห็ดหอมตุ๋นยาจีน
Baked rice in lotus leaf Fried egg noodles hong-kong style Baked rice with soya pork	ข้าวห่อใบบัว หมี่ผัดฮ่องกง ข้าวอบหมูซีอิ๊ว
Hot ginkgo nuts with fungus in syrup Cold ginkgo nuts in syrup Ginkgo nuts with mashed taro	เห็ดหูหนูขาวแปะก้วยร้อน แปะก้วยเย็น เผือกกวนแปะก้วย

Remark : การันตี 30 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 2 โต๊ะ / การันตี 50 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 3 โต๊ะ / การันตี 70 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 4 โต๊ะ

CHINESE TWO @ 6,900.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre	ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง
- Steamed assorted dumplings	- ขนมจีบ
- Deep-fried spring rolls	- เปาะเปี๊ยะทอด
- Cold stuffed pork lei	- ขาหมูยัดไส้
- Deep-fried cashew nuts	- เม็ดมะม่วงหิมพานต์
Braised shark's fin soup with crab meat	หุจฉลามเนื้อปู
Steamed chicken in soya sauce	ไก่ซีอิ๊ว
Deep-fried crispy golden fish	ปลาสวรรค์ทอด
Deep-fried scallop salad	สลัดหอยเชลล์ทอด
Spicy mixed seafood salad	ยำรวมมิตร
Stir-fried five kinds of vegetables	ผัดโหงวก้วย
Deep-fried Chinese shrimp sausages	แฮกิ้นทอด
Dried fish maw salad	ยำกระเพาะปลากรอบ
Best roast duck and vegetables	เป็ดอบยอดผัก
Braised abalone in brown sauce	เป๋าฮื้อได้หัวน้ำแดง
Steamed whole seabass in soya sauce	ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed whole seabass in spicy lime sauce	ปลากะพงนึ่งพริกมะนาว
Steamed whole seabass in plum sauce	ปลากะพงนึ่งขี้วย
Braised duck soup with preserved lemons	เป็ดตุ๋นมะนาวดอง
Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs	เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน
Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs	เห็ดหอมตุ๋นยาจีน
Baked rice in lotus leaf	ข้าวห่อใบบัว
Fried egg noodles hong-kong style	หมีผัดฮ่องกง
Baked rice with soya pork	ข้าวอบหมูซีอิ๊ว
Hot ginkgo nuts with fungus in syrup	เห็ดหูหนูขาวแปะก้วยร้อน
Cold ginkgo nuts in syrup	แปะก้วยเย็น
Ginkgo nuts with mashed taro	เผือกกวนแปะก้วย

Remark : การ์นต์ 30 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 2 โต๊ะ / การ์นต์ 50 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 3 โต๊ะ / การ์นต์ 70 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 4 โต๊ะ

CHINESE THREE @ 7,300.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre

- Steamed assorted dumplings
- Deep-fried spring rolls
- Cold stuffed pork le
- Deep-fried cashew nuts

ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง

- ขนมจีบ
- เปาะเปี๊ยะทอด
- ขาหมูยัดไส้
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Braised shark's fin soup with crab meat

หุฉลามเนื้อปู

Deep-fried shrimp salad with mayonnaise cream sauce

กุ้งทอดสลัด

Steamed shimp with garlic

กุ้งนึ่งกระเทียม

Stir-fried sea asparagus with oyster sauce

หอยดอกไม้ทะเลเจียนน้ำมันหอย

Stir-fried five kinds of vegetables

ผัดโหงวก้วย

Best roast duck and vegetables

เป็ดอบยอดผัก

Steamed chicken in soya sauce

ไก่ซีอิ๊ว

Braised abalone in brown sauce

เป๋าฮื้อได้ห้วนน้ำแดง

Deep-fried Chinese shrimp sausages

แฮ็กินทอด

Braised whole duck with chestnuts

เป็ดยัดไส้เก๋าสลัด

Steamed whole seabass in soya sauce

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed whole seabass in spicy lime sauce

ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

Steamed whole seabass in plum sauce

ปลากระพงนึ่งขี้วย

Braised duck soup with preserved lemons

เป็ดตุ๋นมะนาวดอง

Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs

เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน

Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs

เห็ดหอมตุ๋นยาจีน

Baked rice in lotus leaf

ข้าวห่อใบบัว

Fried egg noodles hong - kong style

หมี่ผัดฮ่องกง

Baked rice with soya pork

ข้าวอบหมูซีอิ๊ว

Cold ginkgo nuts with milk

แปะก๊วยนมสด

Hot ginkgo nuts in syrup

แปะก๊วยร้อน

Ginkgo nuts with mashed taro

เผือกกวนแปะก๊วย

Remark : การันตี 30 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 2 โต๊ะ / การันตี 50 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 3 โต๊ะ / การันตี 70 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 4 โต๊ะ

price quoted is inclusive of applicable government tax and

Narai Hotel does not charge for service

CHINESE FOUR @ 7,900.-net per table

Four kinds of hors d'oeuvre - Steamed assorted dumplings - Deep-fried spring rolls - Cold stuffed pork le - Deep-fried cashew nuts	ออร์เดิร์ฟ 4 อย่าง - ขนมจีบ - เปาะเปี๊ยะทอด - ขาหมูยัดไส้ - เม็ดมะม่วงหิมพานต์
Braised superior shark's fin soup in brown sauce	หุจก้ามพิเศษน้ำแดง (ล้วน)
Deep-fried shrimp salad with mayonnaise cream sauce Steamde shrimp with garlic Stir-fried sea asparagus with oyster sauce	กุ้งทอดสด กุ้งนึ่งกระเทียม หอยหน่อไม้ทะเลผัดน้ำมันหอย
Stir-fried five kinds of vegetables Best roast duck and vegetables Steamed chicken in soya sauce	ผัดโหงก้วย เป็ดอบยอดผัก ไก่ซีอิ๊ว
Braised abalone in brown sauce Braised whole duck with chestnuts Deep-fried Chinese shrimp sausages	เป๋าฮื้อได้ห้วนน้ำแดง เป็ดยัดไส้เกาลัด แฮ็กินทอด
Steamed whole seabass in soya sauce Steamed whole seabass in spicy lime sauce Steamed whole seabass in plum sauce	ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว ปลากระพงนึ่งขี้วย
Double-boiled bamboo pith soup with chinese herbs Braised duck soup with preserved lemons Double-boiled shitake mushroom with chinese herbs	เยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน เป็ดตุ๋นมะนาวดอง เห็ดหอมตุ๋นยาจีน
Basked rice with soya pork Fried egg noodles hong - kong style Basked rice in lotus leaf	ข้าวอบหมูซีอิ๊ว หมี่ผัดฮ่องกง ข้าวห่อใบบัว
Cold ginkgo nuts with milk Hot ginkgo nuts in syrup Ginkgo nuts with mashed taro	แปะก้วยนมสด แปะก้วยร้อน เฟือกกวนแปะก้วย

Remark : การ์นต์ 30 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 2 โต๊ะ / การ์นต์ 50 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 3 โต๊ะ / การ์นต์ 70 โต๊ะขึ้นไป สำรอง 4 โต๊ะ